

PILOTAGE NATIONAL	Session 2009	Code : 500-221 36	Page : 3 / 7
EXAMEN : CAP SPECIALITE : PATISSIER Épreuve : EP2 – FABRICATION DE PÂTISSERIES			Durée : 7 heures Coefficient : 11 SUJET N° 3

FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

**Entremets chocolat poire (8 personnes)
Anniversaire Alexis 4 ans**

Recette (à titre indicatif)		Progression
<p><u>Biscuit cuillère nature :</u> Blanc d'oeuf 120 g Sucre 100 g Jaune d'oeuf 80 g Farine 100 g</p> <p><u>Mousse au chocolat :</u> Jaune d'oeuf 100 g Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) 150 g Couverture fondante 70 % 300 g Crème fouettée 300 g</p> <p><u>Garniture :</u> Poire (consERVE) 200 g Beurre 30 g Sucre QS</p> <p><u>Punch Poire :</u> Sirop à 60° Brix (fourni par le centre) QS Sirop des poires QS</p> <p><u>Finition et Décor :</u> Minis poire (consERVE) 2 p. Pâte d'amandes (22 %) 80 g Pâte d'amandes (33 %) 100 g Cacao poudre QS Pâte cacao décor QS Glaçage noir 300 g Nappage blond QS</p>		<p>REALISER : le biscuit cuillère nature</p> <p>COUCHER : une bande (saupoudrée de cacao poudre) et un disque pour le fond d'entremets (20 cm diamètre)</p> <p>CUIRE :</p> <p>COUPER LES POIRES EN DES : les faire sauter et caraméliser avec le beurre et le sucre (réserver au froid)</p> <p>REALISER : l'appareil à bombe</p> <p>MONTER : la crème fouettée</p> <p>REALISER : la mousse au chocolat</p> <p>MONTER : l'entremets (cercle de 4,5 cm de hauteur et de Ø 22 cm) Mettre une bande de rhodoïd à l'intérieur du cercle. Garnir l'entremets préalablement chemisé avec le biscuit en disposant des morceaux de poires caramélisées à l'intérieur (passer au surgélateur puis réserver au froid)</p> <p>FINITION & DÉCOR : Glacer, décercler et décorer l'entremets</p>
Croquis		<p>Glaçage et décor</p> <p>Biscuit cuillère</p> <p>Dés de poires caramélisées</p> <p>Parfait au chocolat noir</p> <p>Disque de biscuit cuillère</p>